C/2023/597

30.10.2023.

Vīna nozares produkta nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 97. panta 4. punktu

(C/2023/597)

Šī publikācija dod tiesības trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret šo pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 ([1]) 98. pantam.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Campo de Calatrava”

PDO-ES-02870

Pieteikuma iesniegšanas datums: 7.10.2022.

1. **Produkta nosaukums**

Campo de Calatrava

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN — aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

16. Pārgatavinātu vīnogu vīns

4. **Vīnu apraksts**

1. *Baltvīni un sārtvīni*

ĪSS APRAKSTS

Baltvīni ir dzidri, un to toņu diapazons ir no dzeltena līdz dzintara krāsas tonim, savukārt sārtvīniem piemīt dažādi sārtie toņi, no zilganvioleta līdz sīpolmizas vai laškrāsas tonim. Tiem ir raksturīgi tādi primārie aromāti kā balto augļu, tropisko augļu, balto ziedu un citrusaugļu aromāti, bet sastopami arī minerālu un/vai sekundārie aromāti (rauga aromāts). Mucās raudzētajiem vīniem ir vidējas vai augstas intensitātes terciārie aromāti (grauzdējuma vai koksnes notis utt.). Garšas ziņā tie ir vai nu līdzsvaroti, vai ar skābuma, salduma, savilkuma vai rūgtuma niansēm. Pēcgarša ir vidēji ilga vai ilga, ar terciāru retronazālu aromātu vīniem, kas raudzēti vai izturēti mucās.

* Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %) nedrīkst pārsniegt attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktās robežvērtības.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	10,5
Minimālais kopējais skābums	4,5 g/l (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	8,33
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	140

([1]) OV L 347, 20.12.2013., 671. lpp.

2. *Klasisks, mucās raudzēts jaunais sarkanvīns*

ĪSS APRAKSTS

Dzidri un spilgti vīni ar plašu sarkano toņu klāstu, kas nepāriet oranžos toņos un kam piemīt vidēja vai vidēji augsta intensitāte. Primārie aromāti ir ziedu vai augļu aromāti, kā arī garšvielu un/vai rūgšanas aromāti, iespējams, ar minerālu notīm. Ar vidēji izteiktu skābumu, nedaudz savelkošu un krēmīgu garšu, pēcgaršu raksturo primāri un/vai sekundāri aromāti un grauzdētas koksnes nianses mucās raudzētu vīnu gadījumā.

* Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %) nedrīkst pārsniegt attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktās robežvērtības.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	12,0
Minimālais kopējais skābums	4,5 g/l (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	8,33
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	130

3. *Roble vīns [Ozolkoka mucās izturēts vīns]*

ĪSS APRAKSTS

Dzidri un spilgti vīni, ar vidēju vai vidēji augstu krāsu intensitāti, plašā sarkano nokrāsu diapazonā, kas nepāriet oranžos toņos. Sarkano/melno augļu aromāts ar garšvielu notīm, kas atbilst vismaz vienai no šādām aromātu kategorijām: žāvētu augļu, grauzdējuma, balzamiko, minerālu un/vai garšvielu aromāti. Līdzsvarota garša, kurai piemīt zināms skābums, saldums, savilkums vai rūgtenumu, vidēji pilnestīgs vai samērā pilnestīgs, ar vidēji ilgu vai ilgu pēcgaršu.

* Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %) nedrīkst pārsniegt attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktās robežvērtības.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	12,0
Minimālais kopējais skābums	4,5 g/l (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	10,00
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	130

4. *Crianza, Reserva un Gran Reserva vīni*

ĪSS APRAKSTS

Dzidri vīni ar vidēju vai augstu krāsu intensitāti. Tiem ir plašs sarkano toņu klāsts, kas var pāriet okerkrāsas/brūnos toņos, vidējas vai vidēji augstas intensitātes aromāti ar sarkano/melno augļu un/vai augļu ievārījuma notīm. Vismaz

divi aromāti *Crianza* vīniem un vismaz trīs aromāti *Reserva* un *Gran Reserva* vīniem pieder pie žāvētu augļu, grauzdējuma, balzamiko, minerālu un/vai garšvielu aromātu kategorijām. To garša ir skābena un vidēji pilnestīga, ar vidēju vai ilgu noturību un vidēju vai augstu tanīnu saturu.

(*) Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %) nedrīkst pārsniegt attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktās robežvērtības.

(**) Gaistošā skābuma robežvērtība var palielināties par 1 mekv./l uz katru spirta tilpumkoncentrācijas vienību, kas pārsniedz 12 tilp. %, un katrā izturēšanas gadā, līdz ne vairāk kā 20 mekv./l.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	12,0
Minimālais kopējais skābums	4,5 g/l (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	12,5
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	150

5. *Kvalitatīvs dzirkstošais vīns*

ĪSS APRAKSTS

Spilgti vīni, gaišā vai zeltainā krāsā (baltvīniem) un gaiši sārtā vai intensīvi karmīnsarkanā krāsā (sārtvīniem). Smalki un paliekoši burbulīši. Tīri augļu un/vai ziedu, un/vai minerālu aromāti. Lieli un līdzsvaroti, ar vidēju vai augstu skābuma pakāpi.

(*) Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %) nedrīkst pārsniegt attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktās robežvērtības.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	10,5
Minimālais kopējais skābums	5,5 g/l (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	11,66
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	160

6. *Pārgatavinātu vīnogu vīns*

ĪSS APRAKSTS

Plašs sarkano toņu klāsts, no ķirškrāsas līdz ķieģeļkrāsai, ar iespējamiem okerkrāsas un/vai brūniem toņiem, vai pat joda un/vai dzintara krāsā. Vīnam piemīt augļu ievārījuma, grauzdējuma un garšvielu aromāti. Tie ir pilnestīgi, ar vidēji noturīgu vai ilgstoši noturīgu garšu, vidēji krēmīgu vai izteikti krēmīgu konsistenci, ar saldenu piegaršu.

(*) Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %) nedrīkst pārsniegt attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktās robežvērtības.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	16,0
Minimālais kopējais skābums	4,0 g/l (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	20,00
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	200

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

Lai nodrošinātu maksimālo vīna iznākumu (kopējo notecinātā un izspiestā vīna daudzumu) – 74 litri uz 100 kg novāktās ražas –, čagu presēšanā pielieto spiedienu, kas ir mazāks par 2,5 kg/cm^2.

Baltvīnus ražo, saspiežot vīnogas un atdalot kātiņus un čagas, pēc tam raudzējot atbilstoši nepieciešamajam laikam un ievērojot maksimālo temperatūru 25 °C.

Lai ražotu sārtvīnus, ogas atdala no kātiņiem un pēc tam saspiež; misu mērcē kopā ar ogu mizām atbilstoši ilgumam, kas nepieciešams raksturīgās krāsas iegūšanai, un ievērojot temperatūru, kas zemāka par 22 °C.

Lai ražotu sarkanvīnus, vīnogas atdala no kātiņiem un saspiež, tad misu raudzē kopā ar ogu mizām tik ilgi, cik nepieciešams, lai iegūtu nepieciešamo minimālo krāsu. Šis process ilgst vismaz trīs dienas, ar maksimālo fermentācijas temperatūru 25 °C. Klasiskajiem vīniem un vīniem, kas izgatavoti no pārgatavinātām vīnogām, maksimālā fermentācijas temperatūra ir 28 °C. *Crianza, Reserva* un *Gran Reserva* vīniem tā ir 30 °C.

Vīnam no pārgatavinātām vīnogām minimālais izturēšanas periods ir astoņi gadi ozolkoka mucās ar tilpumu no 225 līdz 500 litriem.

5.2. *Maksimālās ražas un maksimālie vīna iznākumi*

1. Kausa formā audzēti vīnogulāji

   10 000 kg vīnogu no ha

   74 hl/ha

2. Uz špalerām audzēti vīnogulāji

   13 000 kg vīnogu no ha

   96,2 hl/ha

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Apgabalā ietilpst šādu *Ciudad Real* provinces pašvaldību teritorija:

Aldea del Rey, Almagro, Argamasilla de Calatrava, Ballesteros de Calatrava, Bolaños de Calatrava, Calzada de Calatrava, Cañada de Calatrava, Carrión de Calatrava, Granátula de Calatrava, Miguelturra, Moral de Calatrava, Pozuelo de Calatrava, Torralba de Calatrava, Valenzuela de Calatrava, Villanueva de San Carlos un *Villar del Pozo*.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

"AIRÉN"

"ALBARIÑO"

“BOBAL”

“CABERNET FRANC”

“CABERNET SAUVIGNON”

“CHARDONNAY”

“GARNACHA TINTORERA”

“GEWÜRZTRAMINER”

“GRACIANO”

“MACABEO–VIURA”

“MALBEC”

“MERLOT”

“MOSCATEL DE ALEJANDRÍA”

“MOSCATEL DE GRANO MENUDO”

“PETIT VERDOT”

“RIESLING”

“SAUVIGNON BLANC”

“SYRAH”

“TEMPRANILLO–CENCIBEL”

“VERDEJO”

“VIOGNIER”

8. **Saikņu apraksts**

8.1. *Dabas faktori*

Campo de Calatrava reģions atrodas Ibērijas masīva pašos dienvidaustrumos, Vidusjūras rietumu apakšreģionā, netālu no Bētikas kalnu perifērijām. Šī ir visnozīmīgākā Ibērijas pussalas teritorija, kas nesen piedzīvojusi vulkānisko aktivitāti.

Magma ir pacēlusies virszemē caur vairāk nekā 240 reģiona vulkāniem, galvenokārt caur substrāta nelīdzenumiem un lūzumiem.

Ainavas ziņā *Campo de Calatrava* ir kalnains apvidus ar viegli iegareniem pacēlumiem 700–900 metru augstumā, kas mijas ar nelieliem līdzenumiem aptuveni 630–650 metru augstumā virs jūras līmeņa.

Campo de Calatrava augšņu tumšā krāsa absorbē lielāku saules starojuma daudzumu, un tas nodrošina augstāku augsnes temperatūru, tādējādi no agronomiskā viedokļa šīs augsnes veicina vīnogulāju agrīnu attīstību.

Ir bijuši piemēri, kad augsnes profilā tiek konstatēta paaugstināta akmeņainība augsnes virskārtā, un lielākoties tas ir atzīmēts attiecīgajos aprakstos. Šī īpašība ir šo vīnu ražošanas un tirgvedības atšķirības faktors (*Pérez-de-los-Reyes et al.*, 2020).

Oglekļa un slāpekļa attiecība (C/N) ir aptuveni 12, un tas norāda uz nozīmīgu augsnes kvalitātes vērtību (*Navarro*, 2000).

Lai augsni varētu uzskatīt par audzēšanai piemērotu, katjonu maiņas spējai (*CEC*) ir jābūt virs 8–10 cmol+/kg (*Porta et al.*, 1999). Analizētie augsnes virskārtas slāņi pārsniedz šo robežu (no 14,3 līdz 39,8 cmol+/kg).

Salīdzinājumā ar Kastīlijas-Lamančas [*Castile-La Mancha*] vidējām vērtībām un vispārējām vidējām vērtībām (88,9 g·kg-1, salīdzinājumā ar 301,0 g·kg-1) vīnogulājiem svarīgāko elementu vidējais saturs augsnes virskārtā, piemēram, kalcija (Ca) saturs, ir zems. Tomēr kālija (K) saturs ir augsts (20,3 g·kg-1, salīdzinot ar 15,4 g·kg-1).

Sēra (S) saturs ir krietni zemāks par Mančeganas [*Manchegan*] augsnēm raksturīgo vidējo vērtību (0,6 g·kg-1, salīdzinot ar 2,4 g kg-1).

Mangāna (Mn) saturs (0,7 g·kg-1) pārsniedz Kastīlijas-Lamančas vidējo vērtību (0,4 g·kg-1), kā to var gaidīt *Campo de Calatrava* vulkāniskajā apgabalā (*Amorós et al.*, 2018).

Visizplatītākais elements dzelzs (Fe) (38 g·kg-1) un mikroelementi, piemēram, cinks (Zn) (59,7 mg·kg-1), arī ir būtiskas barības vielas vīnogulājiem, un tie ir konstatēti pietiekamā daudzumā (*Marschner,* 2012) un tādā līmenī, kas pārsniedz Kastīlijas-Lamančas vidējos rādītājus (attiecīgi 25,6 g·kg-1 un 35,7 mg·kg-1).

Ļoti konsekventā Ti/Zr attiecība visās analizētajās augsnēs apliecina to, ka izpētītajā apgabalā nav litoloģisku pārrāvumu (*García-Navarro et al*., 2011).

Tādi elementi kā V, Cr, Co, Ce, Nd, Ni un Nb *Campo de Calatrava* augsnēs ir sastopami ievērojami lielākā koncentrācijā, salīdzinot ar pētījumiem un vidējiem līmeņiem gan Kastīlijā-Lamančā, gan pasaulē. Šo elementu klātbūtne un augstais saturs ražošanas apgabalā liecina par tā unikālo ģeoķīmisko raksturu.

Īpašas ievērības cienīgs ir niķeļa līmenis, kas gandrīz divas reizes pārsniedz vidējo pasaules līmeni un vairāk nekā trīs reizes pārsniedz vidējo rādītāju Kastīlijā-Lamančā. Tas nav saistīts ar antropisko piesārņojumu, bet gan ar šīs teritorijas ģeoķīmisko fonu.

Campo de Calatrava atrašanās vieta starp *Montes de Toledo* un *Sierra Morena* kalniem nozīmē to, ka mākoņu ir ļoti maz. Fēna efekts izraisa zemu nokrišņu daudzumu reģionā, kas tik tikko sasniedz 400 mm gadā.

Tā kā lielāko daļu noteiktā ražošanas apgabala aizņem līdzenumi, pārejas un ielejas, kas plešas starp kalniem, tas saņem saules gaismu vairāk nekā 2 800 stundas gadā.

8.2. *Cilvēkfaktori*

Ņemot vērā ražošanas apgabala īpatnības un audzēšanas metodes, *Campo de Calatrava* vīnkopji kultivē ļoti dažādas vīna vīnogu šķirnes. Augsnes raksturojuma pētījumos ir konstatēta liela augsnes daudzveidība, kas nodrošina plašas attīstības iespējas dažādām vīna vīnogu šķirnēm.

Campo de Calatrava apgabals ir pazīstams ar dažām raksturīgām kultūrām, un tipiska iezīme ir vīnogulāju kombinēšana ar olīvkokiem (ACVN "Aceite Campo de Calatrava"). Pateicoties šo augu pieticīgajām ūdens vajadzībām un spējai pielāgoties teritorijai, kā arī bargo ūdensapgādes ierobežojumu dēļ šajā apgabalā ir izveidoti daudzi neapūdeņoti vīndārzi.

Tradicionālā vīnogulāju audzēšana kausa formā šajā ražošanas apgabalā daļēji ir atbilde uz minētajiem ierobežojumiem, kā arī kopumā ir labākā metode neapūdeņotos apstākļos. Šādas vīnogulāju audzēšanas metodes ir raksturīgas *Airén* un *Cencibel* vīndārziem.

Dažu vīnu ražošanas procesā izturēšanai un raudzēšanai izmanto ozolkoka mucas ar maksimālo ietilpību 600 litri. Dažus vīnu veidus raudzē māla, keramikas un/vai betona tvertnēs.

Ir liecības par vīna esību un klātbūtni *Campo de Calatrava* kopš aizvēsturiskiem laikiem. Piemēram, arheoloģiskajos izrakumos *La Encantada* tika atrastas vīna kausu paliekas, kas datētas ar bronzas laikmetu.

Ir svarīgi uzsvērt ražošanas apgabala nosaukuma izcelsmes etimoloģiju. Mūsu ēras 1 147. gadā tika iekarota pilsēta *Qalat-at-Rabat* (Kalatrava, *Calatrava*). Kalatravas ordeņa abatam Raimundo Serra (Fitero abatam) tika uzdots gādāt par tās aizsardzību. Kalatravas ordenis izdalīja zemniekiem zemi, lai viņi audzētu vīnogulājus, kurus ieveda un kontrolēja cisterciešu ordenis, kam jau bija liela pieredze izcilu vīnu ražošanā.

8.3. *Informācija par vīna kvalitāti vai raksturīgajām īpašībām, kuras atkarīgas galvenokārt vai vienīgi no ģeogrāfiskās vides*

Konkrētas raksturīgās īpašības, kas saistītas ar ģeogrāfisko vidi:

1. Vīni:

— primāro aromātu (balto augļu, tropisko augļu, balto ziedu un citrusaugļu aromātu) klātbūtne baltvīnos un sārtvīnos; ziedu un/vai augļu primārie aromāti sarkanvīnos; sarkano/melno augļu un/vai vārītu un/vai garšvielām bagātu augļu aromātu klātbūtne pārējos vīnos;

— unikālu un atšķirīgu minerālelementu klātbūtne;

— var izpausties arī minerālu notis;

— līdzsvaroti, strukturēti un svaigi vīni;

— augsta spirta koncentrācija un krāsu intensitāte.

2. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns:

— tīri augļu un/vai ziedu, un/vai minerālu aromāti;

— unikālu un atšķirīgu minerālelementu klātbūtne;

— līdzsvaroti, strukturēti un svaigi vīni.

3. Pārgatavinātu vīnogu vīns:

— krāsa, kas atbilst vārītu vai ceptu ar garšvielām papildinātu augļu krāsai;

— unikālu un atšķirīgu minerālelementu klātbūtne;

— augsta spirta koncentrācija.

8.4. *Saikne starp ģeogrāfiskā apgabala īpatnībām un vīna kvalitāti*

1. Vīni

"Campo de Calatrava" vīniem ir plašs aromātu klāsts, ko veicina pētījumos konstatētā bagātīgā augsnes tipoloģija un apgabala vulkāniskās izcelsmes ietekme. Šķirņu bagātība uzlabo aromātu un deskriptoru klāstu, kas vīniem piešķir komplicētību. Tumšās augsnes veicina agrāku nogatavošanos, un tas ļauj pagarināt augļu nogatavošanās ciklu. Apvienojumā ar ļoti lielu saules gaismas daudzumu un augsto kālija līmeni, kas ir vīnogulājiem svarīgs barības elements, kurš veicina kvalitatīvu vīnogu veidošanos, tas veicina un uzlabo aromātu komplicētību.

Campo de Calatrava ģeoķīmiskās īpatnības, ko veido vulkāniskais konteksts, nodrošina unikālus un atšķirīgus minerālelementus. Vulkānisko minerālelementu, piemēram, Mn un Ni, ekskluzīvā klātbūtne un unikālās V, Cr, Co, Ce, Nd un Nb koncentrācijas liecina par tiešu ģeoķīmiskā fona ietekmi.

Aprakstītie augsnes un klimatiskie apstākļi nodrošina iespēju, ka šā ražošanas apgabala vīnu organoleptiskajās īpašībās izpaudīsies minerālu notis.

Tā kā augsne ir ar augstu akmeņainumu un māla un smilšmāla tekstūru, vīnogulāju audzēšanai šajā apgabalā ir optimāli apstākļi, kas ļauj iegūt līdzsvarotus, strukturētus un svaigus vīnus.

Augsnes, kas veicina agrīnu nogatavošanos, un iepriekš aprakstīto hidroloģisko apstākļu apvienojums ļauj paildzināt vīnogu nogatavošanās procesu. Līdz ar to paaugstinās to sastāvdaļu koncentrācija, kas nodrošina augstu spirta koncentrāciju un krāsas intensitāti. Šīs īpašības pastiprina barības vielu sastāvs, kas ir labvēlīgs vīnogulājiem, nevis ierobežo tos, kā arī daudzskaitlīgās saules gaismas stundas ražošanas apgabalā.

2. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

Šim vīnam ir raksturīgs plašs aromātu klāsts, ko veicina pētījumos ilustrētā bagātīgā augsnes tipoloģija un apgabala vulkāniskās izcelsmes ietekme.

Campo de Calatrava ģeoķīmiskās īpatnības, ko veido tā vulkāniskā ainava, nodrošina unikālas un atšķirīgas minerālvielu sastāvdaļas, kas liecina par tiešu ģeoķīmiskā fona ietekmi.

Iepriekš aprakstītie augsnes un klimatiskie apstākļi nodrošina attiecīgā ražošanas apgabala vīnu mineralitāti.

Tā kā augsne ir ar augstu akmeņainumu un māla un smilšmāla tekstūru, vīnogulāju audzēšanai šajā apgabalā ir optimāli apstākļi, kas ļauj iegūt līdzsvarotus, strukturētus un svaigus vīnus.

3. Pārgatavinātu vīnogu vīns

Ražošanas apgabala unikālais klimats, ko raksturo daudz gaismas un siltas temperatūras rudenī, spēcīgais saules starojums vīnogu nogatavošanās periodā, kā arī relatīvi zemais mitruma līmenis un zemais nokrišņu daudzums, veicina vīnogu pārgatavošanos. Tā rezultātā ražošanas apgabalā iegūst vīnus ar augstāku atlikumcukuru saturu un augstu aromātu intensitāti un mineralitāti, ko veicina apgabala vulkāniski ģeoķīmiskās īpatnības.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķēšana, citas prasības)**

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids:

pildīšana pudelēs noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Nosacījuma apraksts

Vīnus pilda pudelēs ražošanas apgabalā, jo šajā procesā izmanto arī papildu vīndarības metodes, veic filtrēšanu, stabilizēšanu un dažāda veida korekcijas, kas var ietekmēt vīnu īpašības un specifiku. Pildīšana pudelēs ražošanas apgabalā ļauj tieši kontrolēt iepakošanas operācijas un novērš iespējamus transportēšanas riskus, piemēram, oksidāciju un karstuma stresu, kas pasliktinātu vīnu fizikālķīmiskās un organoleptiskās īpašības un ietekmētu to stabilitāti.

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu

Nosacījuma apraksts

— Uz etiķetes var norādīt atzītas mazākas ģeogrāfiskās vienības nosaukumu, ja tajā tika iegūtas visas vīnogas (100 %), no kurām vīns saražots.

  Atzītas un noteiktas ir šādas mazākas ģeogrāfiskās vienības:

  Casa del Capitán: 22. rajona 27. un 28. zemesgabals, kas atrodas *Moral de Calatrava*;

  Casa de Garcibáñez: 23. rajona 1., 3. un 9. zemesgabals, kas atrodas *Moral de Calatrava*;

  Carril de las Cubas: 23. rajona 56., 57., 58. un 85. zemesgabals, kas atrodas *Miguelturra*;

  Encomienda de Cervera: 45. rajona 1., 4., 49., 53., 54., 55., 56., 57., 58., 59., 60., 63., 64. un 65. zemesgabals, kas atrodas *Almagro*.

— Apzīmējumu "*joven*" ["jauns"] var norādīt uz tādu vīnu etiķetēm, kas izgatavoti tajā pašā vīndarīšanas gadā, kurā tie ir marķēti.

— Apzīmējumu "*fermentado en barrica*" ["raudzēts mucā"] var lietot, ja šī metode ir izmantota, ražojot 100 % vīna. Apzīmējumu "*parcialmente fermentado en barrica*" ["daļēji raudzēts mucā"] var izmantot, ja tas attiecas uz vismaz 60 % vīna.

— Apzīmējumu "*vino blanco envejecido en madera*" ["koka mucā izturēts baltvīns"] var izmantot, ja vīns vismaz divus mēnešus ir atradies ozolkoka mucās.

Saite uz produkta specifikāciju

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/pliego_condiciones_dop_calatrava.pdf